

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

“1930 Una buona annata”

Tenuta Tenaglia

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

1930

una buona annata



Prodotto da uve: 100% Barbera, provenienti da vigneti storici della tenuta

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni di medio impasto argillosi/marnosi.

Zona geografica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud

Resa per ettaro: ca. 60 q con diradamento in vigneto

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale; la fermentazione alcolica avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica.

Affinamento: in parte in barrique da 225 litri e in parte in tonneaux da 500 litri per 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Note organolettiche: questo vino presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è coinvolgente, con sentori di frutti a bacca nera e spezie. Al palato si offre morbido, armonioso, opulento, con note di vaniglia in grande equilibrio.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17°-18°C

Abbinamenti consigliati: ideale l'abbinamento con i piatti della cucina regionale a base di tartufo, gli arrostiti misti e i formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione.